

WEINGUT OBRECHT
Obrecht Brut ROSÉ AOC
Méthode Traditionelle Graubünden



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Obrecht
Traubensorten:	Pinot Noir, Meunier
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Ausschenkttemperatur:	9-11°

Basis für diesen eleganten Schaumwein sind beste Pinot Noir und Meunier Trauben. Diese werden rund 14 Tage vor der Haupternte gelesen und direkt gepresst. 20 Monate Hefelager, ohne Dosage dégorgiert im August 2021. Der lachsrosa Saft wird wie in der Champagne nach traditionellen Verfahren in der Flasche vergoren. Der BRUT erfreut das Auge mit seiner zarten Farbe und entzückt den Gaumen mit seiner filigranen Struktur und der typischen feinen Frucht.